

# LA NOSTRA VOCE



SPECIALE NATALE 2013

AUGURI A TUTTI!!!!!!!!!!!!

DICEMBRE 2013 – GENNAIO 2014 - FEBBRAIO 2014

CASA DI RIPOSO "LONGINI - MORELLI" - PRALBOINO (BS)

## SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 2
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 5
I racconti dei nonni	p. 7
L'angolo dei pensieri	p. 10
Un attimo di svago	p. 13
Presi per la gola	p. 14
Buon compleanno a...	p. 18



## CI SIAMO DIVERTITI CON...

- SABATO 21 SETTEMBRE ORE 20.00:  
CONCERTO LIRICO VERDIANO DEL CORO DI  
BRESCIA A PALAZZO MARTINONI - GIGOLA;
  
- 02 MERCOLEDI' OTTOBRE:  
TOMBOLATA SPECIALE IN OCCASIONE DELLA  
GIORNATA DEDICATA AI NONNI;
  
- 14 LUNEDI' OTTOBRE:  
VISITA ALL'URNA DI S.FLAVIANO PRESSO LA  
CHIESA PARROCCHIALE;
  
- 17 - 29 OTTOBRE:  
TORNEO DI BRISICOLA PRESSO LA CASA DI  
RIPOSO DI VESCOVATO (CR) CON LA BRILLANTE  
VITTORIA DELLA COPPIA:

**DONINELLI MARTINA - FACCONI ANGELA**



BRAVE..... E MOLTO MOLTO E DICO MOLTO  
FORTUNATE.....

22 OTTOBRE ORE 15.00:  
FESTA DEI COMPLEANNI DI SETTEMBRE -  
OTTOBRE CON LE MUSICHE ED I BALLI  
ACCOMPAGNATI DAL GRUPPO "I DUE  
SAMARITANI"...



- **DOMENICA 27 OTTOBRE: SPETTACOLO TEATRALE CON LA COMPAGNIA "POCO STABILE" DI PAVONE MELLA:**



**CHE BRAVI!!!!!!!**

Gli appuntamenti dell'animazione da non  
perdere.....

***SPECIALE NATALE 2013.....***

- **DOMENICA 08 DICEMBRE '13: APERTURA  
MERCATINO DI NATALE IN ANIMAZIONE;**
  
- **DOMENICA 08 DICEMBRE '13:  
CONCERTO LIRICO DELLA SOPRANO GIULIA  
ROSA PRIORI;**
  
- **GIOVEDI' 12 DICEMBRE ORE 9.30:  
SPETTACOLO DELLA SCUOLA MEDIA DI  
PRALBOINO;**
  
- **VENERDI' 13 DICEMBRE 2013:  
ARRIVA S. LUCIA!!!! CON L'ASINELLO!!!!**
  
- **MERCOLEDI' 18 DICEMBRE ORE 14.00:  
SPETTACOLO DELLA SCUOLA ELEMENTARE DI  
PRALBOINO;**
  
- **LUNEDI' 23 DICEMBRE: TOMBOLATA DI  
NATALE;**
  
- **LUNEDI' 06 GENNAIO 2014: TOMBOLATA CON  
I PREMI OFFERTI DELL'AMMINISTRAZIONE  
COMUNALE DI PRALBOINO;**

## Carnevale 2014....

- **Lunedì 03 marzo:**  
**Festa in maschera con la musica del maestro A. Mor;**
- **Martedì 04 marzo:**
- **Tombolata di carnevale;**



- **BUON DIVERTIMENTO!!!!**  
**A TUTTI!!!!**

## I RACCONTI DEI NONNI

### SPECIALE IL NATALE...

...di una volta...

La vigilia di Natale si facevano i tortelli con la zucca, c'era il torrone per i più fortunati, il panettone una volta non esisteva, si facevano le ciambelle al posto del panettone.

Non mi piaceva andare alla S. Messa della mezzanotte, ma preferivo la mattina di Natale.

A S. Lucia ci veniva data una bambolina di pezza riempita di segatura o crusca perché eravamo in tre figli piccoli.

Per questa bambola di pezza mio cugino mi faceva la culla e mia zia mi faceva il lettino.

Facevamo il mazzolino di fiori da mettere fuori per l'asino di S. Lucia.

Per l'ultimo ci si riuniva con i vicini di casa e ognuno portava qualcosa da mangiare (tagliatelle, altri il sugo, ecc...)

Naturalmente non si andava da nessuna parte...

Una volta si mandavano gli auguri con le cartoline, adesso, col telefono, non si manda più niente...

Ah dimenticavo.....per S. Lucia si facevano cuocere le castagne...

C. Migliorati



**A S. Lucia ricevevo la bambola che apriva gli occhi, ma io l'ho rotta per vedere come faceva ad aprire gli occhi.**

**Per l'ultimo dell'anno si mangiavano i tortelli, la torta dura, la sbrisolona, mostarda e torrone.**

**C. Zangarini**

**Qualche caramella e i soldi di cioccolato con la raccomandazione di "tenerli a mano" perché erano poche e poi non ne avevamo più cioè finivano presto... Per S. Lucia qualche bambola di pezza e i torroncini. L'Epifania non si festeggiava, della befana non avevamo mai sentito parlare.**

**L. Caprini**

**Per me niente S. Lucia, eravamo in otto fratelli, al massimo qualche arancio. E per la vigilia di Natale si facevano i tortelli o in alternativa le tagliatelle. Una volta ho mangiato l'anguilla marinata oppure le amboline sott'aceto.**

## La storia del presepe.....

**Il primo vero presepe fu creato nella chiesa di Santa Maria Maggiore a Roma. Questa usanza divenne così popolare che presto tante altre chiese vi aderirono.**

**Ognuno creava un presepio particolare e unico. Le scene della natività erano spesso ornate con oro, argento, gioielli e pietre preziose.**

**Anche se molto popolare tra le classi più ricche, questa opulenza era quanto di più distante dal significato della nascita di Gesù.**

**Dobbiamo il "nostro" presepe attuale a S. Francesco d'Assisi che nel 1224 decise di creare la prima Natività com'era veramente descritta nella Bibbia.**

**Il presepe che S. Francesco creò nel paese di Greccio era fatto di figure intagliate, paglia e animali veri.**

## L'ANGOLO DEI PENSIERI

### Poesie di Natale

#### Natale

Non ho voglia di tuffarmi  
in un gomitolo di strade  
Ho tanta stanchezza  
sulle spalle  
Lasciatemi così  
come una cosa posata  
in un angolo  
e dimenticata  
Qui non si sente altro  
che il caldo buono  
Sto con le quattro  
capriole di fumo  
del focolare

Giuseppe Ungaretti

#### Canto di natale

Un canto di Natale per un povero,  
è come un focolare che gli riscalda l'anima da un freddo polare.

Un canto di Natale per chi è solo,  
è come una carezza sul viso alitata degli Angeli in coro.  
Un canto di Natale per chi è triste,  
è come un bacio al cuore che in un'esplosione di gioia e colori gli  
porge l'amore..

## IL PIANETA DEGLI ALBERI DI NATALE

Di Gianni Rodari

Dove sono i bambini che non hanno

L'albero di Natale

Con la neve d'argento, i lumini

e i frutti di cioccolata?

Presto, presto adunata, si va

Sul Pianeta degli alberi di natale,

io so dove sta. Che strano, beato

Pianeta...

Qui è Natale ogni giorno.

Ma guardatevi attorno:

gli alberi della foresta,

illuminata a festa,

sono carichi di doni.

Crescono sulle siepi i panettoni,

i platani del viale

sono platani di Natale.

Perfino l'ortica

Non punge mica,

ma tiene su ogni foglia

un campanello d'argento

che si dondola al vento.

In piazza c'è il mercato dei

Balocchi.

Un mercato coi fiocchi,

ad ogni banco lasceresti gli occhi,

E non si paga niente, tutto gratis.

Osservi, scegli, prendi e te ne vai.

Anzi, anzi, il padrone

Ti fa l'inchino e dice: "Grazie assai,

torni ancora domani, per favore:

per me sarà un onore..." che belle

le vetrine senza vetri!

Senza vetri, s'intende,  
così ciascuno prende  
quello che più gli piace: e non si passa  
mica alla cassa, perché  
la cassa non c'è. Un bel Pianeta  
davvero  
Anche e qualcuno insiste  
A dire che non esiste...  
Ebbene, se non esiste, esisterà:  
che differenza fa?

## Un attimo di Svago.....

La notte di Natale, quando Babbo Natale deve consegnare i regali, trova le sue renne voltate con le zampe in su!! Allora decide di chiamare il veterinario; questi dopo 10 minuti fece ritornare le renne come nuove. Allora Babbo Natale gli chiede: "Ma come ha fatto?" e il veterinario: "eh... ho usato un po' di voltaren!!"

La maestra fa un giochino con i suoi allievi: - Allora... ditemi il nome di una cosa rotonda con tanti peletti!

Luigi si alza e dice: - La pesca, signora maestra!

- Bravo Luigi!

- Il kiwi - risponde Maria. Poi si alza Pierino: - Le palle di Natale!

La maestra lo guarda stupita e dice: - Ma Pierino... le palle di Natale sono sì rotonde, ma non mi sembra che abbiano dei peletti! - Altroché! Natale, togliti i calzoni, e mostra le palle alla signora maestra!!

Babbo Natale, la Fata Turchina, una bionda stupida ed una bionda furba camminano lungo la strada, quando vedono una banconota da 100.000 lire. Chi la raccoglie? - La bionda stupida, perché Babbo Natale, la Fata Turchina ed una bionda furba sono personaggi immaginari.

## PRESI PER LA GOLA

### CAPESANTE GRATINATE

Le capesante gratinate sono un antipasto di Natale molto facile da preparare. Molto amato per la sua bontà è diventato un tipico piatto natalizio, ma adattabile anche per qualsiasi circostanza soprattutto per le cene a base di pesce. È un antipasto che soddisfa tutti i palati anche quelli più raffinati. Le capesante gratinate sono leggere e gustose a tal punto che se ne farebbe un'intera abbuffata.

Ingredienti: dosi per 4 persone

- 12 capesante
- aglio
- prezzemolo tritato
- pane grattugiato
- olio extra vergine di oliva
- pepe q.b.

preparazione: Pulire le capesante, lavarle bene e asciugare i gusci. In una terrina mescolare il pane grattugiato. Il prezzemolo tritato, lo spicchio d'aglio sminuzzato e schiacciato, un po' di pepe con un po' d'olio e amalgamare tutti gli ingredienti. Disporre le capesante in una teglia e ricopritele con il composto preparato, aggiungete un' altro goccio di olio e infornate nel forno preriscaldato a 200 gradi per 15 minuti circa, finché non saranno dorate.

### PUPAZZO DI NEVE

Gustoso e bello da portare in tavola sicuramente è il pupazzo di neve, ottenuto scegliendo semplici ingredienti come



**formaggio cremoso, formaggio grattugiato, olive, sedano, aglio, pane di segale e altri ingredienti naturali. Seguendo la ricetta del pupazzo di neve potrai servire a tutti gli ospiti un delizioso antipasto di Natale da far leccare i baffi.**

**ingredienti:**

- **aglio**
- **formaggio parmigiano grattugiato**
- **150 gr. Formaggio cremoso**
- **olive nere**
- **carote**
- **sedano**
- **sale**
- **pepe**
- **pane di segale**
- **chiodi di garofano**

**preparazione: in una ciotola versare il formaggio cremoso, mezzo bicchiere di parmigiano, aglio tritato, sale e pepe e mescolarli fino a farli amalgamare bene insieme. Mettere l'impasto per circa 30 minuti nel congelatore, in modo da farlo indurire. Tiralo fuori e fare 3 palle (due per il corpo ed una più grande per la testa) da rotolare nel formaggio parmigiano rimasto. Mettere le tre palle ottenute nel congelatore per circa un'ora. Poco prima di servire impilare le tre palle in uno stuzzicadenti o pezzo di spiedino per realizzare il corpo del pupazzo di neve. Una striscia di sedano per formare la sciarpa da fermare con un chiodo di garofano, pezzettini di olive nere per fare i bottoni e gli occhi, ed un pezzettino di carota per il naso. Il cappello si ottiene tagliando il pane di segale a cerchietti, 3 di diametro uguale ed uno più grande. Ecco pronto il pupazzo di neve da mangiare.**

## STELLINE DI NATALE

Bellissimi dolci di Natale da presentare al termine della cena o del pranzo di Natale e da gustare con un buon caffè, magari scambiandosi e scartando anche i regali di Natale. Sono molto carine da vedersi e sono le stelline di Natale, biscotti buonissimi da mangiare.

### Ingredienti:

- 300 gr. di mandorle con la pellicina
- 280 gr. zucchero
- 3 albumi
- scorza d'arancia grattugiata
- sale
- 1 cucchiaino di cannella

preparazione: tritare le mandorle, montare gli albumi con lo zucchero fino a che non diventano una meringa soda, mettere da parte un terzo della meringa e alla restante parte aggiungere le mandorle tritate, aggiungere la scorza d'arancia grattugiata e la cannella, stendere il composto su carta da forno e con gli stampini a forma di stella ritagliare i biscotti.

Stendere con un pennello la restante parte di meringa direttamente sui biscotti. Far riposare 9 - 10 ore ed infornarli a 200° per 8 minuti circa.

## BUON COMPLEANNO A...

### NOVEMBRE....

RISSINI ERMELINA	02/11/1934	ANNI	79
ZANI CAROLINA	02/11/1920	ANNI	93
BARCELLARI CATERINA	03/11/1935	ANNI	78
FOGLIATA ANGELA	03/11/1922	ANNI	91
BENVENUTI MARTA	04/11/1919	ANNI	94
MASALI ANGELA	07/11/1924	ANNI	89
BENIZZI LUIGI	11/11/1933	ANNI	80
PAPA PIERINA	12/11/1920	ANNI	93
FIGABOLI ROSA	13/11/1939	ANNI	74
ALLIO TERESA	15/11/1923	ANNI	90
COSIO FLORINDA	18/11/1934	ANNI	79
MARTINI PAOLA	18/11/1928	ANNI	85
MOR DOMENICA	19/11/1934	ANNI	79
ACCORTI PAOLO	21/11/1935	ANNI	78
BORRELLI MARIA	21/11/1927	ANNI	86
DELLA TORRE PIERINA	22/11/1919	ANNI	94
PIZZAMIGLIO GIUSEP.	22/11/1932	ANNI	81
ZIGLIA LUIGINA	29/11/1924	ANNI	89
SEBENELLO TERESA	30/11/1924	ANNI	89

DICEMBRE...

PEGOIANI GIOVANNA	14/12/1923	ANNI	90
OGGIONI ERNESTINA	28/12/1939	ANNI	74

GENNAIO...

DINCAO PAOLA	01/01/1929	ANNI	85
GALEAZZI GABRIELLA	02/01/1936	ANNI	78
SGARZINI CATERINA	04/01/1936	ANNI	78
GOGNA VITTORIO	07/01/1917	ANNI	97
VENTURA CARLO	10/01/1934	ANNI	80
DUSSENA LUIGI	12/01/1927	ANNI	87
TONANI NARCISA	12/01/1923	ANNI	91
COMINCINI MARIA	13/01/1915	ANNI	99
PIETTA CATERINA	13/01/1914	ANNI	100
BRESCIANI SILVIA	17/01/1921	ANNI	93
LEONARDI ANTONIETTA	17/01/1946	ANNI	68
PIETTA GIUSEPPE	21/01/1930	ANNI	84
ZANI ANGELA	21/01/1921	ANNI	93
VIDALI ROSALIA	22/01/1934	ANNI	80
BIGNETTI SILVANA	29/01/1928	ANNI	86
NICOLI BATTISTA	30/01/1926	ANNI	88

FEBBRAIO.....

MORETTI CESARINA	01/02/1921	ANNI	93
MANTELLI OSVALDO	04/02/1933	ANNI	81
DECCA ORSOLA	05/02/1925	ANNI	89
GOBBI CATERINA	06/02/1931	ANNI	83
PIOVANI ANGELO	07/02/1940	ANNI	74
MOR AGOSTINO	08/02/1926	ANNI	88
GAIDO ELVIRA	10/02/1923	ANNI	91
PRANDINI MARIA	11/02/1926	ANNI	88
BARBIERI GIULIA	23/02/1923	ANNI	91
PROVEZZA ENRICA	26/02/1926	ANNI	88
GHILOTTI ERNESTINA	28/02/1920	ANNI	94

AUGURI A...

...TUTTI!!!!

TANTISSI AUGURI!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

**DIAMO IL BENVENUTO A...**

.....ANZI IL BEN TORNATA.....

TIMINI LUCIA

**DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...**

BREGOLI ANGELA